Recipes

Shrimp Spread

3 ounces (85 g) cream cheese, softened
1 can (4-1/4 ounces or 120 g) broken shrimp pieces, rinsed and drained
2 Tbsp. (30 ml) mayonnaise
1 Tbsp. (15 ml) lemon juice
1/4 tsp. (1 ml) dill weed
1 sprig parsley, stem removed

Assemble Food Processor Accessory according to instructions. Place all ingredients in processor bowl and cover unit. With hand on cover, process until mixture is smooth. Refrigerate. Serve on crackers or snack rye bread. *Yield: 3/4 Cup (185 ml)*

Smokey Brie Spread

4 slices bacon, fried crisp
8 ounces (225 g) cream cheese, room temperature
4-1/2 ounces (125 g) Brie cheese, room temperature
2 Tbsp. (30 ml) milk
1 Tbsp. (15 ml) lemon juice

Assemble Food Processor Accessory according to instructions. Place bacon in processor bowl and cover unit. With hand on cover, process until finely chopped. Remove cover and add all remaining ingredients. Cover and process until smooth. Refrigerate until ready to serve. *Yield: Approximately 1-1/2 Cups (375 ml)*

Nachos

8 ounces (225 g) mozzarella cheese, cubed, refrigerator cold
8 ounces (225 g) cheddar cheese, cubed, refrigerator cold
1 cup (250 ml) pitted, black olives
2 1-inch (2.5 cm) pieces onion

Avocado Sauce

1/2 cup (125 ml) sour cream
1 medium avocado, peeled and quartered
1 tsp. (5 ml) lemon juice

Bean Dip

1 can (8-3/4 ounces or 250 g) kidney beans, drained and reserve 2 Tbsp. (30 ml) kidney bean juice
2 Tbsp. (30 ml) taco sauce
1 package (7-1/2 ounces or 210 g) round tortilla chips

Preheat oven to 350°F (180°C). Assemble Food Processor Accessory according to instructions. Place 1/2 cup (125 ml) cheese in processor bowl and cover unit. With hand on cover, process 4 – 6 Fast Pulses or until finely chopped. Remove from processor bowl and set aside. Repeat until all cheese is processed. Place olives and onions in processor bowl, cover. With hand on cover, process 3 – 4 Fast Pulses or until finely chopped. Remove from processor bowl and set aside. Place sour cream, avocado and lemon peel in processor bowl, cover. With hand on cover, process until smooth. Remove to small serving dish. Place kidney beans, juice and taco sauce in processor bowl and cover unit. With hand on cover, process until smooth. Remove to small serving dish. Spread tortilla chips evenly onto a 15-1/2 x 10-1/2 x 1-inch (39 x 27 x 3 cm) pan. Layer 1/2 of the cheese, all of the onion and olive mixture and then remaining cheese. Bake for 8 – 10 minutes or until cheese melts. Transfer to heated serving plate and serve with bean dip and avocado sauce. *Yield: 4 – 6 Servings as Appetizers*

Salsa

1 can (16 ounces or 454 g) whole tomatoes, drained
4 1-inch (2.5 cm) pieces green pepper
2 1-inch (2.5 cm) pieces onion
1/2 tsp. (2 ml) cider vinegar
4 – 8 drops hot pepper sauce

Assemble Food Processor Accessory according to instructions. Place all ingredients in processor bowl and cover unit. With hand on cover, process 6 Fast Pulses or until vegetables are chopped. Serve with corn chips *Yield: Approximately 1 Cup (25 ml)*

Guacamole

2 large ripe avocados, peeled and cubed
1 medium tomato, cubed
1 Tbsp. (15 ml) lemon juice
1 1-inch (2.5 cm) piece onion
1 – 2 jalapeño pepper(s)

Assemble Food Processor Accessory according to instructions. Place all ingredients *(except 2 – 3 pieces of avocado)* in processor bowl and cover unit. With hand on cover, process until mixture is smooth. Remove cover and add remaining avocado. Cover and process 2 Fast Pulses to chop avocado. Cover and refrigerate until serving. *Yield: Approximately 1-1/2 Cups (375 ml)*

Lemon Meringue Pie

1 9-inch (23 cm) baked pastry shell

Filling

1/2 cup (125 ml) sugar
1/3 cup (85 ml) cornstarch
2 Tbsp. (30 ml) all-purpose flour
6 1-inch (2.5 cm) pieces lemon peel
1/2 cup (125 ml) sugar
1/3 cup (85 ml) lemon juice
2 Tbsp. (30 ml) butter, melted
3 egg yolks
2 cups (500 ml) cold water

Meringue

3 egg whites
1/2 tsp. (2 ml) vanilla extract
1/4 tsp. (1 ml) cream of tartar
1/3 cup (85 ml) sugar

Preheat oven to 350°F (180°C). Assemble Food Processor Accessory according to instructions. Place first four ingredients of filling in processor bowl and cover unit. With hand on cover, process until lemon is finely grated. Empty mixture into a 2-quart (2-liter) saucepan. Place next four ingredients in processor bowl, cover and process until smooth. Stir into grated lemon mixture. Add 2 cups (500 ml) water and heat, stirring constantly until mixture comes to a boil. Cook and stir one minute. The mixture should become thick and glossy. Remove from heat and immediately pour into baked 9-inch (23 cm) pastry shell. Beat 3 egg whites with electric mixer in small bowl on high speed until foamy. Add vanilla and cream of tartar. Continue beating, gradually adding sugar, until soft peaks form. Place meringue on top of hot filling. Bake 12 - 14 minutes or until lightly browned. *Yield: 1 9-Inch (23 cm) Pie*

Variation: Lime Meringue Pie

Proceed as above except substitute lime juice for lemon juice and lime peel for lemon peel. If desired, add 1 or 2 drops of green food coloring.

One-Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc., or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited (collectively "Sunbeam") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. Sunbeam dealers, service centers, or retail stores selling Sunbeam products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than Sunbeam or an authorized Sunbeam service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What Are the Limits on Sunbeam's Liability?

Sunbeam shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

Sunbeam disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

Sunbeam shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How To Obtain Warranty Service

In the U.S.A. –
If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.334.0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada –
If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.667.8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc., located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited, located at 5975 Falbourne Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use algún aparato eléctrico siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

- Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no ponga la Base del Motor en el agua o en otros líquidos.
- Es necesario tener una supervisión cercana cuando se utilice cualquier artefacto por niños o cerca de ellos.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de ponerle o de sacarle piezas, y antes de la limpieza.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No opere ningún artefacto con un cordón o enchufe dañados ni después de un mal funcionamiento del artefacto, o si se deja caer o se daña de alguna manera. Lleve el artefacto al centro de servicio autorizado Oster más cercano para ser examinado, reparado o para su ajuste eléctrico o mecánico.
- El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante del artefacto puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No lo utilice al aire libre ni para propósitos comerciales.
- No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de la mesa o de la encimera o que toque superficies calientes.
- Mantenga las manos y los utensilios lejos de las cuchillas o los discos móviles mientras procesa alimentos para reducir el riesgo de lesiones severas a las personas o de daños al Procesador de Alimentos. Se puede utilizar un utensilio pero debe ser utilizado solamente cuando el Procesador de Alimentos no esté funcionando.
- Las cuchillas son filosas. Manipule con cuidado.
- Para evitar lesiones, nunca coloque la Cuchilla o los Discos de Corte en la Base sin primero poner el Tazón correctamente en su lugar.
- Esté seguro que la Tapa está trabada con seguridad en su lugar antes de operar el artefacto.
- No intente anular el Mecanismo de Enganche de la Tapa.
- Nunca inserte los alimentos a mano. Utilice siempre el empujador de alimentos.
- Este artefacto contiene piezas móviles. No coloque los dedos dentro de la tapa del tubo de alimentación.

Esta Unidad Está Diseñada Sólo para Uso Doméstico

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Bienvenidos

¡Felicitaciones por la compra de su Procesador de Alimentos OSTER®. Para aprender más sobre productos OSTER,® por favor visítenos en www.oster.com!

Aprendiendo Acerca de Su Procesador de Alimentos

Tapa / Tapa con Tubo Alimentador – El dispositivo para verter hacia adentro permite la adición de ingredientes líquidos mientras se está procesando.

Empujador de Alimentos – Úselo para empujar con seguridad los ingredientes dentro del disco de rebanar / desmenuzar. También se puede utilizar como taza para medir. *(Modelos Selectos Solamente)*

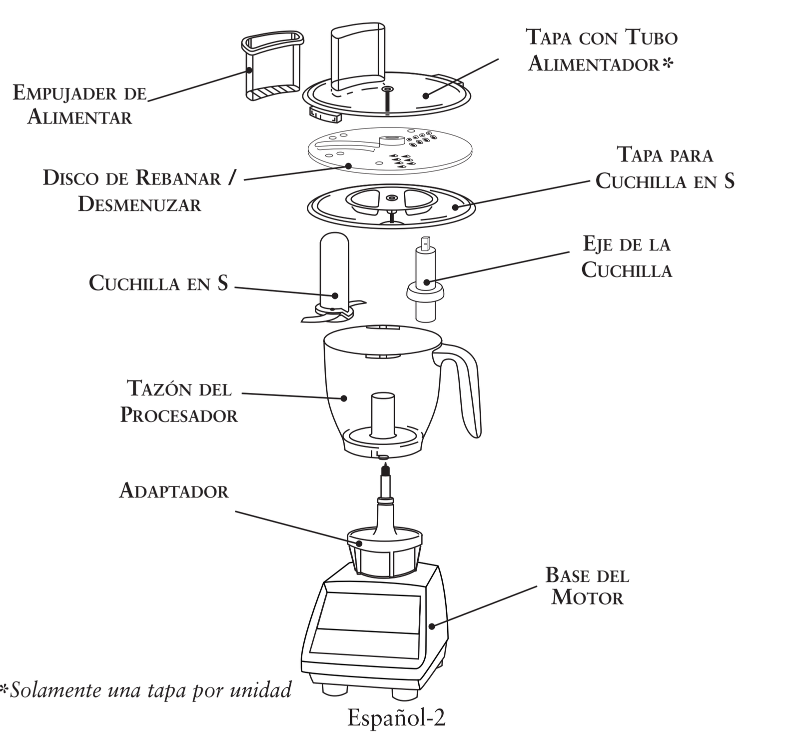
Cuchilla en S – Diseñada especialmente para tajar y picar. Agarre del Eje Central al manipular la Cuchilla. **Precaución:** La cuchilla es muy filosa, manipúlela con cuidado.

Disco de Rebanar / Desmenuzar – Diseñado especialmente para rebanar y desmenuzar. **Precaución:** La cuchilla es muy filosa, manipúlela con cuidado. *(Modelos Selectos Solamente)*

Eje de la Cuchilla – Para el uso con el disco de Rebanar/Desmenuzar. *(Modelos Selectos Solamente)*

Adaptador – Transfiere la fuerza de su Base de Motor al Accesorio Procesador de Alimentos.

Antes de Usar por Primera Vez – Después de desempaquetar, desmonte la unidad antes de usarla por primera vez. *(Vea la Página Español-4)* Lave todas las piezas *(excepto el Adaptador)* en agua tibia, jabonosa. *(Vea la Página Español-4)* Enjuague y seque inmediatamente. **NO SUMERJA EL ADAPTADOR EN NINGÚN LÍQUIDO. TODAS LAS PIEZAS, EXCEPTO EL ADAPTADOR, SON LAVABLES EN LA REPISA ALTA DEL LAVAPLATOS AUTOMÁTICO.**



*Solamente una tapa por unidad

Armado y Utilización de Su Procesador de Alimentos

1. Antes de armar, asegúrese que el Adaptador esté operando correctamente. *(Vea Mantenimiento en la Página Español-5)* Desenchufe la Base del Motor durante el armado.
2. Coloque el Tazón en el Adaptador de modo que las lengüetas en el Tazón se alineen con la abertura del seguro. Gire el Tazón contra las agujas del reloj hasta que se trabe en su lugar y no gire más. *(Figura 1)*
3. Coloque el Adaptador en la Base del Motor.

Para Tajar o Picar

4. Sostenga la Cuchilla en S por el Eje Central y póngala sobre el poste del Tazón. **Preaución:** La cuchilla es muy filosa, manipúlela con cuidado. Rote la Cuchilla en S para asegurarse de que esté asentada en el Impulsor hasta el fondo a todo lo que dé. No coloque la Cuchilla en S en el Tazón sino hasta que el Tazón se trabe en su lugar. (*Figura 2)* Coloque siempre la cuchilla en S en el Procesador de Alimentos antes de agregar los ingredientes.
5. Ponga los alimentos en el Tazón del Procesador. Los alimentos que se procesarán se deben cortar siempre en pedazos de 1 pulgada (2,5 centímetros).
6. Ponga la Tapa en el Tazón, presiónela hacia abajo levemente y gírela a la izquierda hasta que quede trabada en su lugar. *(Figura 3)*

NO OPERE LA UNIDAD A MENOS QUE ESTÉ ARMADA TOTALMENTE



Figura 1 Figura 2 Figura 3

7. Encienda la unidad. *(Seleccione siempre la graduación de velocidad media a más alta en la Base del Motor.)* **SOSTENGA SIEMPRE EL PROCESADOR DE ALIMENTOS FIRMEMENTE CON UNA MANO AL ARRANCAR LA UNIDAD Y AL PROCESAR.** *(Figura 4)* Procese hasta alcanzar los resultados deseados haciendo funcionar la unidad continuamente o con la Pulsación Rápida. La Pulsación Rápida es la técnica usada para controlar el tamaño de los alimentos que se están procesando con el Accesorio Procesador de Alimentos. Presione y suelte el botón de Pulso muy rápidamente. Refiérase a la Carta de Procesamiento para las técnicas, las cantidades y los resultados finales apropiados. *(Página Español-6)*

Para Rebanar o Desmenuzar

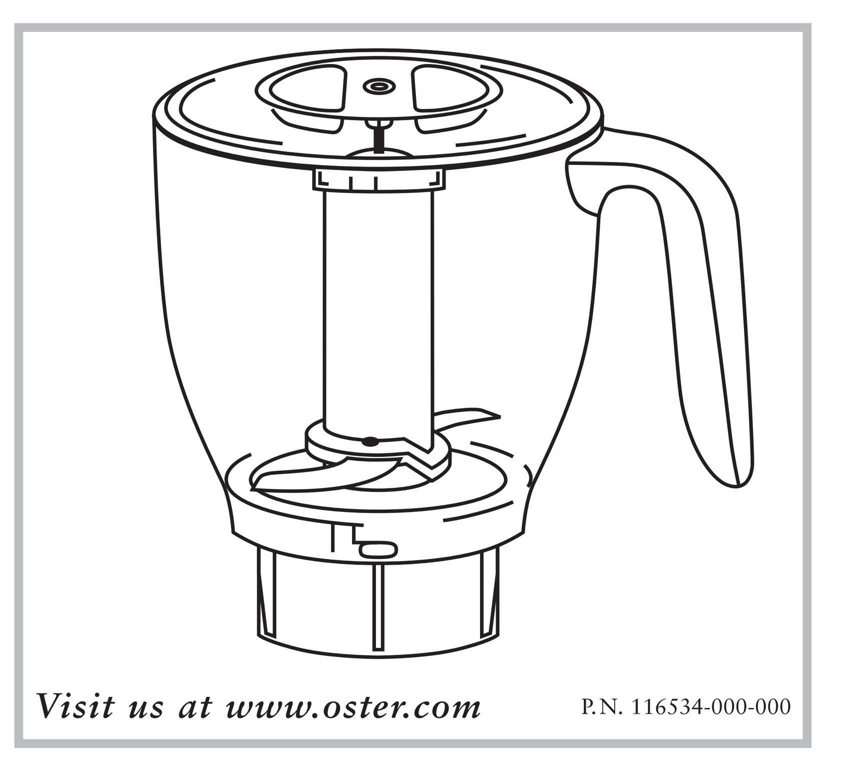
8. Ponga el Eje de la Cuchilla sobre el eje impulsor. *(Figura 5)* Coloque el Disco de Rebanar/Desmenuzar sobre el Eje de la Cuchilla con la cuchilla de su elección dando frente hacia arriba. **Precaución:** La cuchilla es muy filosa, manipúlela con cuidado.
9. Ponga el poste de la Cubierta con Tubo de Alimentación en el Eje de la Cuchilla, presione hacia abajo levemente y gire en dirección contraria a las agujas del reloj hasta que enganche en su lugar. *(Figura 6)*
10. Cargue el tubo para introducir alimentos con los ingredientes antes de poner el procesador de alimentos en "Encendido".
11. Coloque el Empujador de Alimentos en el tubo para introducir alimentos. Encienda la unidad. *(Seleccione el ajuste en media a máxima velocidad.)* Mientras sostiene el Empujador de Alimentos con una mano y el tubo para introducir alimentos en la otra, empuje suavemente hacia abajo en el Empujador de los Alimentos. Utilice siempre el Empujador de Alimentos para alimentos más uniformemente rebanados o desmenuzados. – NUNCA UTILICE SUS DEDOS. Cuando está terminado, apague la unidad en "OFF".

Seleccione siempre la graduación de velocidad más alta en la Base del Motor.

User Manual **Food Processor Accessory**

Manual de Instrucciones **Accesorio Procesador de Alimentos**

Manuel d'Instructions **Robot Auxiliaire de Cuisine**



Visit us at www.oster.com P.N. 116534-000-000

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- To protect against risk of electrical shock, do not put Motor Base in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized Sunbeam service center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Keep hands and utensils away from moving blades or disks while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Food Processor. A scraper may be used but must be used only when the Food Processor is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To avoid injury, never place Cutting Blade or Disks on Base without first putting Bowl properly in place.
- Be certain Cover is securely locked in place before operating appliance.
- Do not attempt to defeat the Cover Interlock Mechanism.
- Never insert food by hand. Always use food pusher.
- This appliance contains moving parts. Do not place fingers into feed tube cover.

This Unit Is Designed for Household Use Only

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Welcome

Congratulations on your purchase of an OSTER® Food Processor Accessory! To learn more about OSTER® products, please visit us at www.oster.com.

Learning About Your Food Processor

Cover/Feed Tube Cover – The pour through feature allows the addition of liquid ingredients while processing.

Food Pusher – Use to safely push ingredients into Slicing/Shredding Disk. Can also be used as a measuring cup. *(Select Models Only)*

S Blade – Specially designed for chopping and mincing. Grasp the Center Hub when handling the Blade. **Caution:** The blade is very sharp, handle carefully.

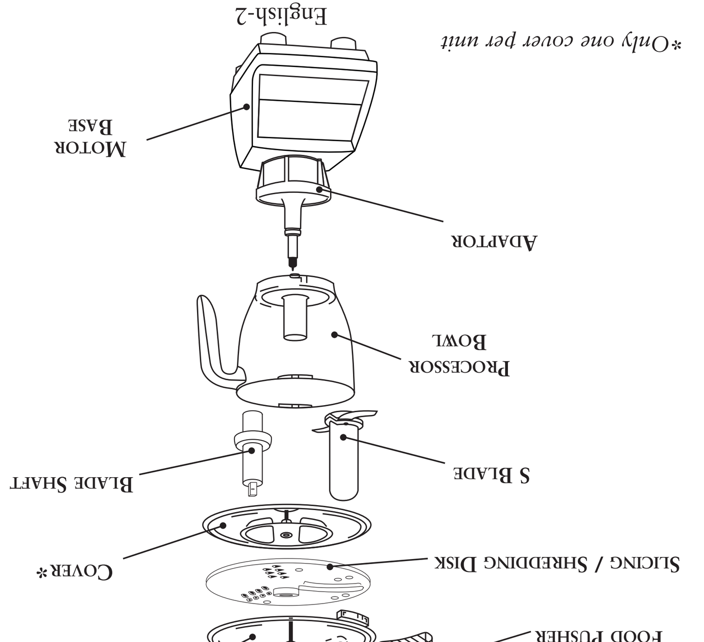
Slicing/Shredding Disk – Specially designed for slicing and shredding. **Caution:** The blade is very sharp, handle carefully. *(Select Models Only)*

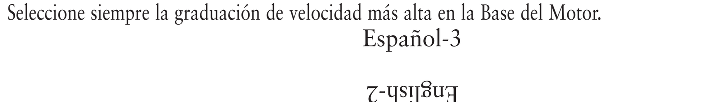
Blade Shaft – For use with Slicing/Shredding Disk. *(Select Models Only)*

Bowl – Curved interior allows for fast processing of those hard-to-chop foods.

Adaptor – Transfers the power of your Motor Base to the Food Processor Accessory.

Before Using for the First Time – After unpacking, disassemble unit before using for the first time. *(See Page English-5)* Wash all parts *(except Adaptor)* in warm, soapy water. *(See Page English-4)* Rinse and dry immediately. **DO NOT IMMERSE ADAPTOR IN ANY LIQUID. ALL PARTS EXCEPT ADAPTOR ARE TOP RACK DISHWASHER-SAFE.**





*Only one cover per unit

Assembling and Using Your Food Processor

1. Before assembly, make sure Adaptor is operating correctly. *(See Maintenance on Page English-5)* Unplug Motor Base during assembly.
2. Place Bowl on Adaptor so that the tabs on the Bowl line up with lock opening. Turn Bowl counterclockwise until it locks in place and will not turn any further. *(Figure 1)*
3. Place Adaptor on Motor Base.

To Chop or Mince

4. Hold S Blade by the Center Hub and place over post of Bowl. **Caution:** Blade is very sharp, handle carefully. Rotate the S Blade to make certain it is seated on the post as far as it will go. Do not place S Blade in Bowl until the Bowl is locked in place. (*Figure 2)* Always place S blade in Food Processor before adding ingredients.
5. Place food in Processing Bowl. Food to be processed should always be cut into 1-inch (2.5 cm) pieces.
6. Place Cover on Bowl, press down slightly and turn counterclockwise until locked in place. *(Figure 3)*

DO NOT OPERATE UNIT UNLESS COMPLETELY ASSEMBLED

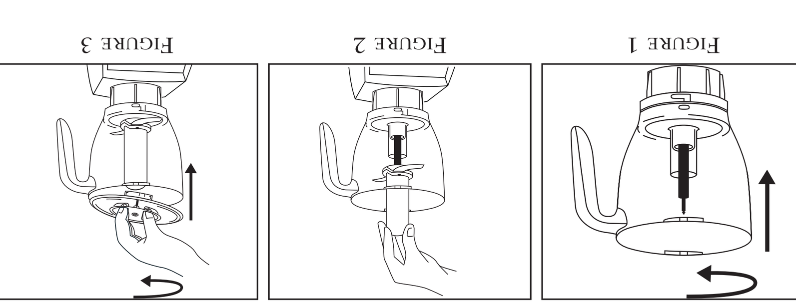


Figure 1 Figure 2 Figure 3

7. Turn unit "ON." *(Select the medium to highest speed setting on the Motor Base.)* **ALWAYS HOLD FOOD PROCESSOR FIRMLY WITH ONE HAND WHEN STARTING UNIT AND WHEN PROCESSING.** *(Figure 4)* Process until desired results are achieved by running the unit continuously or Fast Pulsing. Fast Pulsing is the technique used to control the size of the food being processed with the Food Processor Accessory. Press and release the Pulse button very quickly. Refer to Processing Chart for proper techniques, quantities and end results. *(Page English-6)*

To Slice or Shred

8. Place Blade Shaft over post. *(Figure 5)* Place Slicing/Shredding Disk over Blade Shaft with the blade of your choice facing up. **Caution:** Blade is very sharp, handle carefully.

9. Place Feed Tube Cover post in Blade Shaft, press down slightly and turn counterclockwise until locked in place. *(Figure 6)*
10. Load the food chute with ingredients before turning the food processor "ON".
11. Rest the Food Pusher in the food chute. Turn unit "ON". *(Select medium to highest speed setting.)* While holding the Food Pusher with one hand and the food chute in the other, push gently down on the Food Pusher. Always use the Food Pusher to yield more evenly sliced or shredded foods. – NEVER USE YOUR FINGERS. When finished, turn the unit "OFF".

Always select the highest speed setting on the Motor Base.

How To Disassemble

1. Turn unit "OFF" and unplug Motor Base.
2. Always wait for the S Blade or Slicing/Shredding Disk to stop spinning.
3. Remove Food Processor Accessory from Motor Base.
4. Turn Cover clockwise to remove from Bowl.
5. Remove S Blade or Disk carefully. Be careful not to let Blade or Disk fall out of the container. The cutting edges are very sharp. Scrape any remaining food from the Blade and Processing Bowl.
6. Unlock Bowl from Adaptor by turning Bowl clockwise.

Figure 4 Figure 5 Figure 6

Cleaning

UNPLUG MOTOR BASE BEFORE CLEANING

DO NOT IMMERSE ADAPTOR IN WATER. ALWAYS REMOVE ADAPTOR FROM PROCESSOR BOWL BEFORE CLEANING.

Keep S Blade and Disk out of the reach of children. Store the S Blade and Disk in the Bowl or in a convenient, safe location when not in use. This Blade and Disk should be treated with the same caution as a sharp knife.

Remove stains caused by processing large amounts of carrots or similar vegetables with baking soda. Rinse stained parts in water and sprinkle with baking soda. Rub with a soft, damp cloth. Rinse and dry. Do not use abrasive cleaners on any parts.

Maintenance

This unit is designed with a safety interlock. The interlock requires that the Cover be in place before the blade will rotate. *(The interlock does not control operation of the Motor.)* To ensure that the interlock is operating correctly, hold the Adaptor and rotate the Drive Shaft several turns. The metal Star Drive on the bottom of the Adaptor should NOT turn. If it does turn, DO NOT USE. Return the unit to an authorized SUNBEAM® service facility for repair. DO NOT USE THE INTERLOCK FEATURE AS A SUBSTITUTE for turning the power unit "OFF" and unplugging the power unit before disassembling and cleaning. Never put S Blade on Adaptor without Processor Bowl. Do not operate if the flexible seal is damaged or missing. The safety interlock could become jammed.

Processing Tips

1. Cut all fruits and vegetables, cooked meats, fish, seafoods and cheeses into pieces 1 inch or smaller.
2. Do not exceed the quantities indicated in the Food Processing Charts.
3. Always hold hand firmly on the Cover when starting and running Motor.
4. Do not process hot liquids or frozen foods.
5. Do not process whole spices *(except peppercorns)* such as nutmeg or cinnamon. They may cause damage to the surface of the Processor Bowl.
6. Process the hardest foods first, using only a few Fast Pulses to begin chopping. Add more delicate foods and continue to process using the Fast Pulse technique. The harder foods will continue to be chopped along with the softer foods.
7. Processing of Parmesan cheese, dried dates or other extremely hard foods is not recommended. If a knife cannot easily pierce the food, it should NOT be processed in the Food Processor Accessory.
8. The Food Processor Accessory is not designed to whip cream, whip egg whites or process dough. Use a standard mixer for those tasks.
9. If liquid leaks from Cover, there is too much liquid in the recipe. Adjust the liquid level to prevent leakage.
10. The temperature of cheese will affect how it processes. Cheese for spreads should be at room temperature for a smooth, creamy texture. "Grated" cheese should be refrigerator cold.
11. Large, harder pieces of food can be processed with several Fast Pulses to coarsely chop. Then process continuously for a fine texture.

To Convert a Recipe

1. Total the amount of dry and liquid ingredients. If the total exceeds 3 cups (750 ml), decide if the recipe can be made easily in batches. Do not attempt to process large recipes.
2. If total is under 1 cup (250 ml), process dry ingredients or the most finely chopped foods first.
3. Then add remaining ingredients and combine with several Fast Pulses to mix together.

Food Processing Chart

Food	Maximum Quantity	Processing Time	Approximate Yield
Bread Crumbs	1 slice, torn in eighths	Continuous	1/2 cup (125 ml)
Celery	1 cup (250 ml)	4 Fast Pulses	2/3 cup (165 ml)
	Two 1-inch (2.5 cm) pieces	Continuous	1 Tbsp. (15 ml)
Cheese	4 ounces (113 g)	12 Fast Pulses	1 cup (250 ml)
Cheddar			
Swiss	*(Refrigerator cold)*		
Mozzarella			
Crackers, Graham	12 crackers	Continuous	1 cup (250 ml)
Cranberries	1 cup (250 ml)	6 Fast Pulses	1/2 cup (125 ml)
Eggs, hard-cooked	4 halved	4 Fast Pulses	1-1/2 cups (375 ml)
Garlic	1 whole	Continuous	1 tsp. (5 ml)
Ginger Root	1-inch (2.5 cm) piece cut in half	Continuous	1 Tbsp. (15 ml)
Meats, raw or cooked	1/2 cup (125 ml)	6 Fast Pulses	1/2 cup (125 ml)
Nuts	1 cup (250 ml)	Fast Pulse to	1 cup (250 ml)
Almonds		Desired Consistency	
Peanuts			
Pecans			
Walnuts			
Olives, pitted black	1 cup (250 ml)	4-6 Fast Pulses	2/3 cup (165 ml)
or green	4 Olives	Continuous	2 Tbsp. (30 ml)
Onions	1 large, quartered	4-6 Fast Pulses	2/3 cup (165 ml)
	One 1-inch (2.5 cm) piece	Continuous	1 Tbsp. (15 ml)
Parsley,	1 cup (250 ml)	4 Fast Pulses	1/3 cup (85 ml)
stems removed	loosely packed		
	1 sprig (1 ml)	Continuous	1/4 tsp. (1 ml)
Peppers, green or red	1 medium	4 Fast Pulses	1 cup (250 ml)
	Two 1-inch (2.5 cm) pieces	Continuous	1 Tbsp. (15 ml)



For product questions contact:
Sunbeam Consumer Service
USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
Mexico : 1.800.506.1700
www.oster.com

Distributed by Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, FL 33431
AMB-030705

Pour les questions de produit:
Sunbeam Consumer Service
États-Unis : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
Mexique : 1.800.506.1700
www.oster.com

Distribué par Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431

Para preguntas sobre los productos llame:
Sunbeam Consumer Service
EE.UU. : 1.800.334.0759
Canadá : 1.800.667.8623
México : 1.800.506.1700
www.oster.com

Distribuido por Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, FL 33431

Printed in China Imprimé en Chine Impreso en China

Cómo Desmontar

1. Apague la unidad y desenchufe la Base del Motor.
2. Espere siempre a que pare de girar la Cuchilla en S o el Disco de Rebanar / Desmenuzar.
3. Quite el Accesorio Procesador de Alimentos de la Base del Motor.
4. Gire la Tapa en el sentido de las agujas del reloj para quitarla del Tazón.
5. Retire la Cuchilla en S o el Disco con cuidado. Tenga cuidado de no dejar caer la Cuchilla o el Disco fuera del Tazón. Los filos cortantes son muy peligrosos. Quite cualquier alimento restante de la Cuchilla y del Tazón de Procesamiento.
6. Desenganche el Tazón del adaptador girando el Tazón en el sentido de las agujas del reloj.

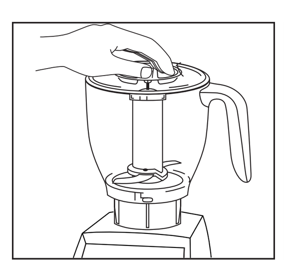
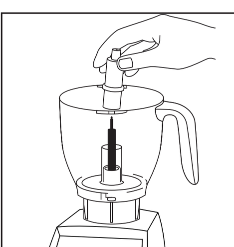
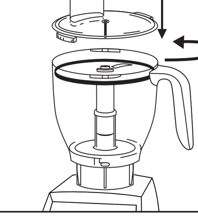
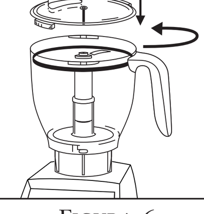
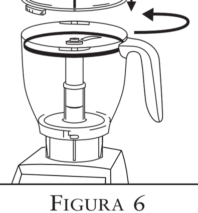






Figura 4 Figura 5 Figura 6



Limpieza

DESENCHUFE ANTES DE LIMPIAR.

NO SUMERJA EL ADAPTADOR EN AGUA. QUITE SIEMPRE EL ADAPTADOR DEL TAZÓN DEL PROCESADOR ANTES DE LIMPIAR.

Mantenga la Cuchilla en S y el disco fuera del alcance de los niños. Almacene la Cuchilla en S y el Disco en el Tazón Procesador o en un lugar conveniente, seguro cuando no esté en uso. Esta cuchilla y el disco se deben tratar con la misma precaución que un cuchillo filoso.

Quite las manchas causadas por procesar grandes cantidades de zanahorias o de vegetales similares usando bicarbonato de sodio. Enjuague las piezas manchadas en agua y rocíelas con bicarbonato de sodio. Frote con una tela suave, húmeda. Enjuague y seque. No utilice limpiadores abrasivos en ninguna pieza.

Mantenimiento

Esta unidad está diseñada con un enganche de seguridad. El enganche requiere que la Tapa esté en su lugar antes de que la cuchilla pueda rotar. *(El enganche no controla la operación del Motor.)* Para asegurar que el enganche está operando correctamente, retenga el Adaptador y rote el Eje Impulsor varias vueltas. La Estrella Impulsora de metal no debe girar. Si gira, **NO LA UTILICE.** Retorne la unidad a un Centro de Servicio Autorizado OSTER® para su reparación. **NO UTILICE LA CARACTERÍSTICA DE ENGANCHE COMO SUBSTITUTO** para apagar la unidad y desenchufe la alimentación de la unidad antes de desmontar y limpiar. Nunca ponga la Cuchilla en S en el Adaptador sin el Tazón del Procesador. No opere si el sello flexible estuviera dañado o faltante; el enganche de seguridad podría quedarse atorado.

Recomendaciones de Procesamiento

1. Corte todas las frutas y vegetales, las carnes cocinadas, el pescado, los mariscos y los quesos en trozos de 2.54 cm (1 pulgada) o más pequeños.
2. No exceda las cantidades indicadas en las Cartas de Procesamiento de Alimentos.
3. Sostenga la Tapa siempre firmemente con la mano al arrancar y al hacer funcionar el motor.
4. No procese líquidos calientes ni alimentos congelados.
5. No procese las especias enteras *(excepto los granos de pimienta)* tales como la nuez moscada molida o la canela. Pueden causar daños a la superficie del Tazón del Procesador.
6. Procese los alimentos más duros primero, usando solamente algunos Pulsos Rápidos para comenzar a picar. Agregue los alimentos más delicados y continúe procesando con la técnica del Pulso Rápido. Los alimentos más duros continuarán siendo picados junto con los alimentos más suaves.
7. No es recomendable procesar el queso parmesano, los dátiles secos u otros alimentos extremadamente duros. Si un cuchillo no puede perforar fácilmente el alimento, NO se debe procesar en el Accesorio Procesador de Alimentos.
8. El Accesorio Procesador de Alimentos no está diseñado para batir crema, batir claras de huevo o procesar masa. Utilice una batidora estándar para esas tareas.
9. Si escapara líquido de la Tapa, es que hay demasiado líquido en el tazón. Ajuste el nivel de líquido para evitar las fugas.
10. La temperatura del queso afectará cómo se le procesa. El queso para untar debe estar a temperatura ambiente para una textura suave y cremosa. El queso "Rallado" debe estar al frío del refrigerador.
11. Los trozos de alimentos grandes, más duros, se pueden procesar con varios Pulsos Rápidos para un picado grueso. Luego, procesados continuamente para llegar a una textura fina.

Para Convertir una Receta

1. Sume la cantidad de los ingredientes secos y líquidos. Si el total excede 1 taza (250 ml), decida si la receta no se podría hacer mejor en etapas. No intente procesar recetas grandes.
2. Si el total está debajo de 1 taza (250 ml), procese primero los ingredientes secos o los alimentos cortados más pequeños.
3. Después agregue los ingredientes restantes y combine con varios Pulsos Rápidos para mezclarlos juntos.

Carta de Procesamiento de Alimentos

Alimentos	Máxima Cantidad	Procesamiento Tiempo	Aproximado Rinde
Migas de Pan	1 rebanada, partida en ocho	Continuo	1/2 taza (125 ml)
Apio	1 taza (250 ml) Dos trozos de 1 pulgada (2,5 cm)	4 Pulsos Rápidos Continuo	2/3 taza (165 ml) 1 Cu. (15 ml)
Queso Cheddar Suizo Mozarela	1 taza (250 ml) (Al frío del refrigerador)	12 Pulsos Rápidos	1 taza (250 ml)
Galletas Graham	12 galletas	Continuo	1 taza (250 ml)
Arándanos	1 taza (250 ml)	6 Pulsos Rápidos	1/2 taza (125 ml)
Huevos duros	4 mitades	4 Pulsos Rápidos	1-1/2 tazas (375 ml)
Ajos	1 entero	Continuo	1 cuta. (5 ml)
Raíz de Jengibre	1- trozo de 1 pulgada (2,5 cm) cortado en mitades	Continuo	1 Cu. (15 ml)
Carnes, crudas o cocinadas	1/2 taza (125 ml)	6 Pulsos Rápidos	1/2 taza (125 ml)
Nueces Cacahuates Pacanas Almendras Nueces	1 taza (250 ml) Fine (Fino)	Coarse (Grueso) 2 Pulsos Rápidos Medio 4 Pulsos Rápidos Continuo	1 taza (250 ml) 1 taza (250 ml) 1-1/4 tazas (315 ml)
Aceitunas, negras sin pepa o verdes sin pepa	1 taza (250 ml) 4 Aceitunas	4-6 Pulsos Rápidos Continuo	2/3 taza (165 ml) 2 Cu. (30 ml)
Cebollas	1 grande, en cuatro Un trozo de 1 pulgada (2,5 cm)	4-6 Pulsos Rápidos Continuo	2/3 taza (165 ml) 1 Cu. (15 ml)
Perejil, quitando las ramitas	1 taza (250 ml) juntada sin apretar 1 ramita (1 ml)	4 Pulsos Rápidos Continuo	1/3 taza (85 ml) 1/4 cuta. (1 ml)
Pimientos, verdes o rojos	1 medio Dos trozos de 1 pulgada (2,5 cm)	4 Pulsos Rápidos Continuo	1 taza (250 ml) 1 Cu. (15 ml)

Recetas

Pasta de Camarón para Untar

3 onzas (85 g) de crema de queso, ablandado
1 lata (4-1/4 onzas ó 120 g) de trozos de camarón desmenuzado, enjuagado y escurrido
2 Cucharadas (30 ml) de mayonesa
1 Cucharada (15 ml) de jugo de limón
1/4 cucharadita (1 ml) de eneldo
1 ramita de perejil, quitando el vástago

Arme el Accesorio del Procesador de Alimentos según las instrucciones. Coloque todos los ingredientes en el tazón del procesador y cubra la unidad. Con la mano en la tapa, procese hasta que la mezcla esté suave. Refrigere. Sirva en galletas o en pan de centeno de bocaditos.

Rinde: 3/4 Taza (185 ml)

Crema de Untar de Queso Brie Ahumado

4 rebanadas de tocino, fritas crocantes
8 onzas (225 g) de crema de queso, a temperatura ambiente
4-1/2 onzas (125 g) de queso brie, a temperatura ambiente
2 Cucharadas (30 ml) de leche
1 Cucharada (15 ml) de jugo de limón

Arme el Accesorio del Procesador de Alimentos según las instrucciones. Coloque el tocino en el tazón del procesador y cubra la unidad. Con la mano en la cubierta, procese hasta que esté picado muy fino. Quite la cubierta y agregue todos los ingredientes restantes. Cubra y procese hasta que esté suave. Refrigere hasta que esté listo para servir.

Rinde: Aproximadamente 1-1/2 Tazas (375 ml)

Nachos

8 onzas (225 g) de queso mozarela, picado, enfriado en el refrigerador
8 onzas (225 g) de queso cheddar, picado, enfriado en el refrigerador
1 copa (250 ml) de aceitunas negras sin pepas
Dos trozos de cebolla de 1 pulgada (2,5 cm)

Salsa de Aguacate

1/2 taza (125 ml) de crema agria
Medio aguacate, pelado y cortado en cuartos
1 cucharadita (5 ml) de jugo de limón

Salsa de Frijoles

1 lata (8-3/4 onzas ó 250 g) de frijoles, drenados y reserve 2 Cucharadas (30 ml) del jugo de los frijoles
2 Cucharadas (30 ml) de salsa
1 paquete (7-1/2 onzas ó 210 g) de tortilla redonda picada

Precaliente el horno a 350°F (180°C). Arme el Accesorio del Procesador de Alimentos según las instrucciones. Coloque 1/2 copa (125 ml) de queso en el tazón del procesador y cubra la unidad. Con la mano sobre la cubierta, procese 4 – 6 Pulsos Rápidos o hasta que esté picado finamente. Retire del tazón del procesador y póngalo a un lado. Repita hasta que todo el queso esté procesado. Coloque las aceitunas y las cebollas en el tazón del procesador, ponga la tapa. Con la mano sobre la tapa, procese 3 – 4 Pulsos Rápidos o hasta que esté picado finamente. Retire del tazón del procesador y póngalo a un lado. Coloque la crema agria, el aguacate y la cáscara de limón en el tazón del procesador, ponga la tapa. Con la mano sobre la tapa, procese hasta que esté picado muy fino. Póngalo en un plato pequeño de servir. Coloque los frijoles, el jugo y la salsa en el tazón del procesador y tape la unidad. Con la mano sobre la tapa, procese hasta que esté picado muy fino. Póngalo en un plato pequeño de servir. Esparza los picaditos de tortilla uniformemente sobre una bandeja de 15-1/2 x 10-1/2 x 1 pulgada (39 x 27 x 3 centímetros). Ponga una capa de queso, toda la mezcla de la cebolla y de la aceituna y después el queso restante. Hornee por 8 – 10 minutos o hasta que se derrita el queso. Transfiera a una fuente de servir caliente y sirva con la salsa de frijoles y la salsa del aguacate.

Rinde: 4 – 6 Porciones como Aperitivos

Salsa

1 lata (16 onzas ó 454 g) de jitomates enteros, escurridos
Cuatro trozos de pimientos verdes de 1 pulgada (2,5 cm)
Dos trozos de cebolla de 1 pulgada (2,5 cm)
1/2 cucharadita vinagre de sidra (2 ml)
4 – 8 gotas de salsa de chiles picantes

Arme el Accesorio del Procesador de Alimentos según las instrucciones. Coloque todos los ingredientes en el tazón del procesador y cubra la unidad. Con la mano sobre la tapa, procese 6 Pulsos Rápidos o hasta que esté picado finamente los vegetales. Sirva con tostadas de maíz.

Rinde: Aproximadamente 1 Copa (25 ml)

Guacamole

Pele y pique en cuadraditos 2 aguacates maduros grandes
Un trozo de cebolla de 1 pulgada (2.5 cm)
Corte en cuadritos 1 jitomate mediano
1 – 2 chiles jalapeños
1 Cucharadas (15 ml) de jugo de limón

Arme el Accesorio del Procesador de Alimentos según las instrucciones. Coloque todos los ingredientes (excepto 2 – 3 piezas del aguacate) en el tazón del procesador y tápelo. Con la mano sobre la tapa, procese hasta que la mezcla este muy suave. Quite la tapa y agregue el resto del aguacate. Cubra y procese 2 Pulsos Rápidos para cortar en pedacitos el aguacate. Cubra y refrigere hasta la hora de servir.

Rinde: Aproximadamente 1-1/2 Tazas (375 ml)

Pie de Merengue de Limón

1 recipiente para hornear de 9 pulgadas (23 cm)

Relleno

1/2 taza (125 ml) de azucar
1/3 taza (85 ml) de maicena
2 Cucharadas (30 ml) harina de uso múltiple
6 trozos de cáscara de limón de 1 pulgada (2,5 cm)
1/3 taza (85 ml) de jugo de limón
2 Cucharadas (30 ml) mantequilla, derretida
3 yemas de huevo
2 copas (500 ml) de agua fría
1/2 taza (125 ml) de azucar

Merengue

3 claras de huevo
1/4 cucharadita (1 ml) de crema tártara
1/2 cucharadita (2 ml) extracto de vainilla
1/3 taza (85 ml) de azucar

Precaliente el horno a 350°F (180°C). Arme el Accesorio del Procesador de Alimentos según las instrucciones. Coloque los primeros cuatro ingredientes de relleno en el tazón del procesador y tape la unidad. Con la mano sobre la tapa, procese hasta que el limón esté finamente rallado. Vacíe la mezcla en una cacerola de 2 cuartos (2 L). Coloque los cuatro ingredientes siguientes en el tazón del procesador, tape y procese hasta que esté suave. Revuelva con la mezcla del limón rallado. Agregue 2 copas (500 ml) de agua y caliente, revolviendo constantemente hasta que la mezcla venga a hervir. Cocine y revuelva un minuto. La mezcla debe ponerse espesa y brillante. Quite del calor y vierta inmediatamente dentro 1 recipiente para hornear de 9 pulgadas (23 cm). Bata 3 claras de huevo con una batidora en un tazón pequeño en alta velocidad hasta que esté espumoso. Agregue la vainilla y la crema tártara. Continúe batiendo, agregando gradualmente el azúcar, hasta que forme un pico suave. Coloque el merengue encima del relleno caliente. Hornee 12 – 14 minutos o hasta que se broncee ligeramente.

Rinde: 1 Pie de 9 Pulgadas (23 cm)

Variación: Pie de Merengue de Lima

Proceda igual que arriba excepto que substituya el jugo de limón por el jugo de lima y con la cáscara de limón por la cáscara de lima. Si lo desea, agregue 1 ó 2 gotas de colorante verde de alimentos.

Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc., o si en Canadá, Sunbeam Corporation (Can adá) Limited (colectivamente "Sunbeam") garantiza que este producto estará libre de defectos en material o mano de obra por un período de un año a partir de la fecha de la compra. Sunbeam, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del producto que se encuentre defectuoso durante el período de garantía. El reemplazo será efectuado por un producto o componente nuevo o remanufacturado. Si el producto ya no está disponible, el reemplazo podrá ser efectuarlo por un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva.

Esta garantía es válida para el comprador original al detalle desde la fecha de compra original al detalle y no es transferible. Guarde el recibo de venta original. Se requiere prueba de compra para obtener la garantía. Los concesionarios Sunbeam®, centros de servicio, o almacenes de ventas al detalle de productos Sunbeam® no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar, de manera alguna, los términos y condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas o daños resultantes de cualquiera de los siguientes: uso negligente o mal uso del producto, uso en voltaje o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones de operación, desarme, reparación o alteración por cualquier persona que no sea Sunbeam o de un centro de servicio autorizado Sunbeam®. Además, esta garantía no cubre: Actos de la naturaleza, tales como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

¿Cuáles Son los Límites de Responsabilidad de Sunbeam?

Sunbeam no será responsable por ningún daño incidental o consecuente causados por el incumplimiento de la garantía o condición expresa, implícita o reglamentaria.

Excepto hasta donde lo prohíben las leyes aplicables, cualquier garantía implícita o condición de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular, está limitada en duración a la duración de la garantía descrita arriba.

Sunbeam niega cualquier otra garantía, condición o representación, expresa, implícita, reglamentaria o de otra manera.

Sunbeam no será responsable por ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso, o inhabilidad de usar el producto incluyendo daños incidentales, especiales, consecuentes o similares o pérdida de lucro, o por cualquier incumplimiento de contrato, fundamental o de otra manera, o por cualquier reclamo contra el comprador iniciado por cualquier otra tercera persona.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones sobre cuánto dura una garantía implícita, de modo que las limitaciones o exclusiones mencionadas arriba pueda que no le aplique a usted.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y pueda que usted tenga otros derechos, los cuales varían de provincia a provincia, de estado a estado o de jurisdicción a jurisdicción.

Cómo Obtener Servicio de Garantía

En los Estados Unidos –

Si usted tiene alguna pregunta relacionada con esta garantía o quisiera obtener servicio de garantía, por favor llame al teléfono 1.800.506.1700 y le proporcionaremos la dirección del centro de servicio más conveniente para usted.

En Canadá –

Si usted tiene alguna pregunta relacionada con esta garantía o quisiera obtener servicio de garantía, por favor llame al teléfono 1.800.667.8623 y le proporcionaremos la dirección del centro de servicio más conveniente para usted.

En México –

Si usted tiene alguna pregunta relacionada con esta garantía o quisiera obtener servicio de garantía, por favor llame al teléfono 1.800.667.8623 y le proporcionaremos la dirección del centro de servicio más conveniente para usted.

En México, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Mexicana, S.A. de C.V., situada en Av. Juarez No. 40-201, Ex-Hacienda de Santa Mónica, Tlalnepantla, Estado de México C.P. 54050.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc., situada en Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canadá) Limited, situada en el 5975 Falbourne Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

POR FAVOR, NO REGRESE ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DONDE LO COMPRÓ.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, prenez toujours les précautions de base, ainsi que celles qui suivent :

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

- Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez jamais le bloc-moteur dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Redoublez de vigilance lorsque cet appareil est employé par des enfants ou à proximité d'eux.
- Débranchez l'appareil quand il ne sert pas, avant de monter ou de démonter toute pièce et avant de le nettoyer.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- Ne vous servez pas d'un appareil équipé d'un cordon ou d'une fiche abîmés, qui a mal fonctionné, qui est tombé ou qui est endommagé. Retournez-le au centre de service agréé le plus proche pour lui faire subir les contrôles, réparations ou réglages électriques ou mécaniques nécessaires.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas rigoureusement conseillés ou vendus par le fabricant de l'appareil présente des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.
- N'utilisez pas cet appareil en plein air.
- Veillez à ce que le cordon ne pende pas au bord de la table ou du plan de travail et qu'il ne touche pas des surfaces chaudes.
- Gardez mains et ustensiles à l'écart des lames et des disques en mouvement, pour prévenir les blessures ou l'endommagement de l'appareil. L'utilisation d'une spatule n'est permise que lorsque le moteur est au repos.
- Les lames sont coupantes, manipulez-les prudemment.
- Pour éviter tout risque de blessures, ne placez ni la lame ni un disque sur le socle sans préalablement mettre le bol en place.
- Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé avant de faire démarrer l'appareil.
- N'essayez pas de déjouer le dispositif de sécurité du couvercle.
- N'introduisez jamais les aliments à la main. Utilisez toujours le poussoir d'aliments.
- Cet appareil contient des pièces en mouvement. Ne mettez pas les doigts dans le couvercle du tube d'alimentation.

Cet Appareil Est Réservé Uniquement à l'Usage Domestique

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Bienvenue

Félicitations pour votre achat d'un Robot Auxiliaire de Cuisine OSTER® ! Pour en savoir plus sur les produits OSTER®, veuillez visiter notre site web à www.oster.com.

Caracteristiques de Votre Robot Auxiliaire de Cuisine

Couvercle / Couvercle du tube d'alimentation – La goulotte d'alimentation permet l'ajout d'ingrédients liquides pendant le traitement.

Poussoir d'aliments – Utilisé pour pousser les ingrédients en toute sécurité dans le disque de coupe / de râpage. Peut aussi être utilisé comme coupe de mesure. *(Certains modèles uniquement)*

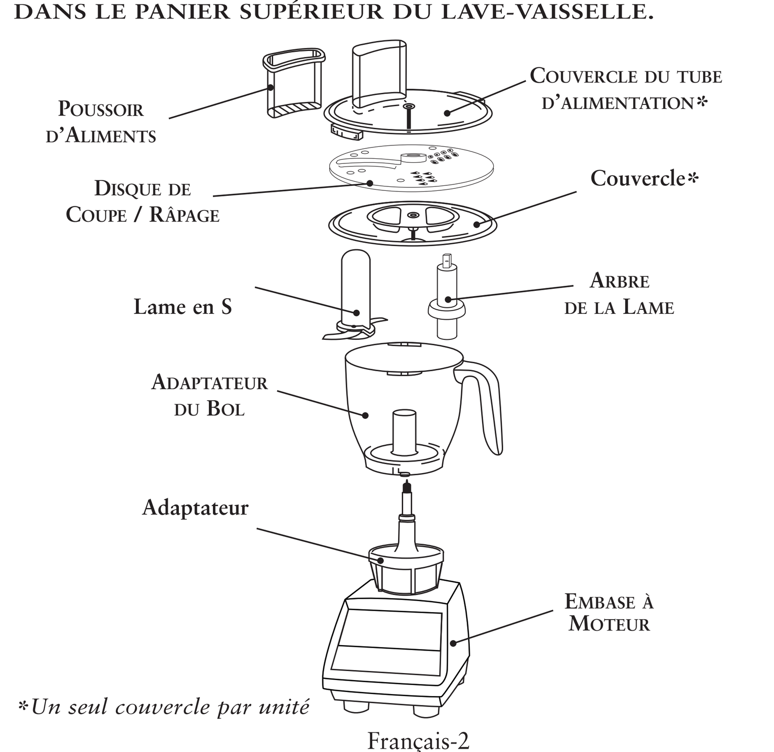
Lame en S – Spécialement conçue pour broyer et hacher. Saisissez la prise centrale lors de la manipulation de la lame. **Attention :** La lame étant très coupante, manipulez-la avec prudence.

Disque de coupe/râpage – Spécialement conçu pour couper et râper. **Attention :** La lame étant très coupante, manipulez-la avec prudence. *(Certains modèles uniquement)*

Arbre de la lame – À utiliser avec le disque de coupe/râpage. *(Certains modèles uniquement)*

Adaptateur – Transfère le courant de votre embase à moteur au robot auxiliaire de cuisine.

Avant la Toute Première Utilisation – Après le déballage, démontez l'appareil afin de le nettoyer avant sa toute première utilisation. *(Voyez la Page Français-4)* Lavez toutes les pièces – sauf l'adaptateur – à l'eau savonneuse chaude. *(Voyez la Page Français-4)* Rincez et séchez-les immédiatement. **N'IMMERGEZ L'ADAPTATEUR DANS AUCUN LIQUIDE. NE LAVEZ PAS LES PIÈCES AU LAVE-VAISSELLE. TOUTES LES PIÈCES, À L'EXCEPTION DE L'ADAPTATEUR, PEUVENT ÊTRE LAVÉES DANS LE PANIER SUPÉRIEUR DU LAVE-VAISSELLE.**



*Un seul couvercle par unité

Assemblage et utilisation de votre robot de cuisine

1. Avant tout assemblage, assurez-vous que l'adaptateur fonctionne correctement. *(Voir Entretien à la page Français-4).)* Débranchez l'embase à moteur lors de l'assemblage.
2. Placez le bol sur l'adaptateur de sorte que ses languettes s'alignent avec l'ouverture du verrou. Tournez le bol dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille en place et qu'il ne tourne pas plus. *(Figure 1)*
3. Placez l'adaptateur sur l'embase à moteur.

Pour broyer ou hacher

4. Maintenez la lame en S par sa prise centrale et placez-la sur le montant du bol. **Attention:** La lame étant très coupante, manipulez-la avec prudence. Faites tourner la lame en S pour s'assurer qu'elle repose sur le montant aussi loin que possible. Ne placez pas la lame en S dans le bol tant qu'il n'est pas verrouillé en place. *(Figure 2)* Placez toujours la lame en S dans le robot de cuisine avant d'ajouter des ingrédients.
5. Placez la nourriture dans le bol de traitement. La nourriture à traitée doit toujours être coupée en morceau de 2,5 cm (1 po).
6. Placez le couvercle sur le bol, enfoncez-le légèrement et tournez-le dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place. *(Figure 3)*

N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL S'IL N'EST PAS COMPLÈTEMENT ASSEMBLÉ

Figure 1 Figure 2 Figure 3

7. Mettez l'appareil sur « ON » (Marche). *(Sélectionnez le réglage de vitesse compris entre moyen et rapide sur l'embase à moteur.)* **MAINTENEZ TOUJOURS FERMEMENT LE ROBOT DE CUISINE D'UNE MAIN LORS DE LA MIS EN EN MARCHE DE L'UNITÉ ET DU TRAITEMENT.** *(Figure 4)* Traitez jusqu'à parvenir au résultat souhaité en faisant fonctionner l'appareil de façon continue ou par pulsations rapides. La pulsation rapide est la technique utilisée pour contrôler la taille de la nourriture traitée avec un robot auxiliaire de cuisine. Appuyez et relâchez le bouton Pulse très rapidement. Consultez Tableau de traitement pour les techniques, les quantités et les résultats finaux corrects. *(Page Français-3)*

Pour couper ou râper

8. Placez la lame sur le montant. *(Figure 5)* Placez le disque de coupe/râpage sur l'arbre de la lame avec la lame de votre choix vers le haut. **Attention :** La lame étant très coupante, manipulez-la avec prudence.
9. Placez le montant du couvercle du tube d'alimentation dans l'arbre de la lame, enfoncez-le légèrement et tournez-le dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place. *(Figure 6)*
10. Chargez la goulotte de nourriture avec des ingrédients avant de mettre le robot de cuisine sur marche.
11. Faites reposer le poussoir de nourriture dans la goulotte de nourriture. Mettre l'unité sur MARCHE. *(Sélectionnez le réglage de vitesse de moyen à rapide.)* Tout en maintenant le poussoir de nourriture d'une main et la goulotte de nourriture de l'autre, poussez doucement le poussoir de nourriture. Utilisez toujours le poussoir de nourriture pour obtenir de la nourriture coupée ou râpée plus homogène. **– N'UTILISEZ JAMAIS VOS DOIGTS.** Une fois terminé, mettez l'unité du «ARRÊT».

Sélectionnez toujours le réglage de vitesse le plus rapide sur l'embase du moteur.

Méthode de démontage

1. Mettez l'unité sur «ARRÊT» et débranchez l'embase à moteur.
2. Attendez toujours que la lame en S ou le disque de coupe/râpage s'arrête de tourner.
3. Retirez le robot auxiliaire de cuisine de l'embase à moteur.
4. Tournez le couvercle dans le sens horaire pour le retirer du bol.
5. Retirez la lame en S ou le disque en toute sécurité. Faites attention à me pas laisser tomber la lame ou le disque hors du récipient. Les tranchants sont très coupants. Éliminez toute nourriture restante de la lame et du bol de traitement.
6. Déverrouillez le bol de l'adaptateur en tournant le bol dans le sens horaire.

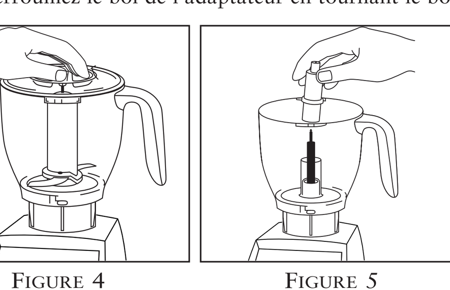


Figure 4 Figure 5 Figure 6

Nettoyage

DEBRANCHEZ AVANT DE NETTOYER.

N'IMMERGEZ PAS L'ADAPTATEUR. SÉPAREZ TOUJOURS L'ADAPTATEUR DU BOL AVANT LE NETTOYAGE.

Lavez la lame en S à la main. Évitez de la mettre dans l'eau savonneuse où vous risqueriez de la perdre de vue. Rincez l'intérieur de sa tige à l'eau pour enlever les particules qui auraient pu s'y glisser. Gardez la lame hors de la portée des enfants. Quand elle ne sert pas, rangez-la dans le bol propre ou bien dans un endroit où elle ne risque pas de causer de blessures. Elle doit être maniée avec le même soin que vos couteaux de cuisine.

Faites disparaitre les taches dues à la préparation d'une grande quantité de carottes, ou d'autres légumes de ce genre – à l'aide de bicarbonate de sodium. Rincez les parties tachés à l'eau, soupoudrez-les de bicarbonate de sodium puis frottez-les avec un linge humide. Rincez et séchez. N'employez pas de produits à récurer.

Entretien

Ce robot comprend un verrouillage de sécurité qui empêche le couteau de tourner si le couvercle n'est pas convenablement en place. *(Ce verrouillage de sécurité ne contrôle pas le fonctionnement du moteur.)* Pour vous assurer que le verrouillage de sécurité fonctionne irréprochablement, tenez l'adaptateur et faites décrire plusieurs tours à l'abre. L'entraînement en métal ne devrait pas tourner. *(Figure 5)* S'il tourne, **NE VOUS SERVEZ PAS DU ROBOT.** Retournez-le à un centre de service agréé

pour le faire reparer. **N'UTILISEZ PAS LE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ AU LIEU** de mettre l'appareil à l'arrêt (« OFF ») et de débrancher le bloc-moteur avant le démontage et le nettoyage. Ne posez jamais la lame en S sur l'adaptateur sans que le bol ne soit en place. N'employez pas le robot si le joint d'étanchéité flexible est endommagé ou manquant. Le verrouillage de sécurité pourrait se coincer.

Conseils Pratiques

1. Coupez fruits, légumes, viandes cuites, poissons, fruits de mer et fromage en cubes d'au plus 2,5 cm.
2. Ne dépassez pas les quantités indiqués aux tableaux de préparation des aliments.
3. Posez toujours fermement la main sur le couvercle à la mise en marche et durant le travail.
4. Ne traitez pas les liquides chauds ou de la nourriture congelée.
5. Ne travaillez pas les épices entières *(à l'exception des grains de poivre)* – noix de muscade ou cannelle, par exemple – vous risqueriez d'exndommager la surface du bol.
6. Traitez la nourriture la plus dure en premier, en n'utilisant que quelques pulsations rapides pour commencer à broyer. Ajoutez plus de nourriture délicate et continuez le traitement en utilisant la technique de pulsation rapide. La nourriture la plus dure continue à être hachée avec la nourriture la plus tendre.
7. Le traitement du parmesan, de dates sèches ou d'autre nourriture très dure n'est pas recommandé. Si un couteau ne peut pas percer facilement la nourriture, elle NE doit PAS être traitée dans le robot auxiliaire de cuisine.
8. Le robot auxiliaire de cuisine n'est pas conçu pour fouetter la crème, les blancs d'œufs ou pour traiter de la pâte. Utilisez un mélangeur standard pour ces taches.
9. Si du liquide fuit sous le couvercle, il y a trop de liquide dans la recette. Réduisez la quantité de liquide pour arrêter les fuites.
10. La température du fromage affecte le travail. Les fromages pour tartinade doivent être à la température ambiante pour que leur texture soit crémeuse. Le fromage à râper doit être juste sorti du réfrigérateur.
11. Soumis à plusieurs impulsions, les gros morceaux d'aliments durs seront hachés gros. Continuez le travail si vous désirez une texture plus fine.

Conversion des Recettes

1. Additionnez les aliments secs et les liquides. Quand le total dépasse 250 ml (1 tasse), décidez si la recette peut être préparée en plusieurs fois. N'essayez pas de travailler un plus gros volume.
2. S'il est inférieur à 250 ml (1 tasse), traitez d'abord les aliments secs ou ceux qui doivent être le plus menu.
3. Ajoutez le reste des ingrédients et amalgamez le tout en donnant plusieurs impulsions.

Tableau de Préparation des Aliments

Aliments	Quantité Maximale	Méthode de Travail	Volume Approximatif
Ail	1 gousse	Fonctionnement continu	5 ml (1 cu. à thé)
Amandes variées Amandes Cacahuètes Noix Pacanes	250 ml (1 tasse) Hachage fin	Hachage grossier 2 impulsions Hachage moyen 4 impulsions fin moyen Fonctionnment continu	250 ml (1 tasse) 250 ml (1 tasse) 300 ml (1-1/4 tasse)
Biscuits à la vanille au chocolat	 16 20, ronds	 Fonctionnment continu Fonctionnment continu	 185 ml (3/4 tasse) 315 ml (1-1/4 tasse)
Canneberges	250 ml	6 impulsions	125 ml (1/2 tasse)
Céleri	250 ml (1 tasse) 2 tronçors de 2,5 cm (1 po)	4 impulsions Fonctionnment continu	165 ml (2/3 tasse) 15 ml (1 Cu. à table)
Chapelure	1 tranche de pain brisée en huit	Fonctionnement continu	125 ml (1/2 tasse)
Craquelins Graham	12	Fonctionnement continu	125 ml (1/2 tasse)
Fromage Cheddar Suisse Mozzarella	125 ml (1/2 tasse) *(aussi froid que possible)*	12 impulsions	125 ml (1/2 tasse)
Fruits secs	Traitement déconseillé – utilisez un récipient de mélangeur de 1,25 L (5 tasses)		
Gingembre	Morceau de 2,5 cm (1 po) coupé en deux	Fonctionnement continu	15 ml (1 Cu. à table)
Marinades	1 Cornichon moyen	Fonctionnement continu	15 ml (1 Cu. à table)
Œufs durs	4 moitiés	4 impulsions	375 ml (1-1/2 tasse)
Oignons	1 gros coupé en quatre 1 morceau de 2,5 cm (1 po)	4 à 6 impulsions Fonctionnement continu	165 ml (2/3 tasse) 15 ml (1 Cu. à table)
Olives dénoyautées noires ou vertes	250 ml (1 tasse) 4 olives	4 à 6 impulsions Fonctionnement continu	165 ml (2/3 tasse) 30 ml (2 Cu. à table)
Parmesan	Traitement déconseillé	Utilisez un récipient de mélangeur de 1.25 L (5 tasses)	
Persil sans tiges	250 ml (1 tasse) non tassé 1 ml (1 branche)	4 impulsions Fonctionnement continu	85 ml (1/3 tasse) 15 ml (1 Cu. à table)
Poivron vert ou rouge	1 moyen 2 morceaux de 2,5 cm (1 po)	4 impulsions Fonctionnement continu	250 ml (1 tasse) 15 ml (1 Cu. à table)
Viandes crues ou cuites	125 ml (1/2 tasse)	6 impulsions	125 ml (1/2 tasse)
Zeste de citron	1 citron moyen 2 morceaux de 2,5 cm (1 po)	Fonctionnement continu Fonctionnement continu	65 ml (1/4 tasse) 5 ml (1 cu. à thé)

Guarantie Limitée de 1 An

Sunbeam Products, Inc., ou au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited (collectivement « Sunbeam ») garantit que pendant une période de un an à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de matériaux et de main-d'œuvre. Sunbeam, selon son choix, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit étant trouvé défectueux durant la période de couverture de la garantie. Le remplacement sera réalisé au moyen d'un produit ou composant neuf ou reconstruit. Si le produit n'est plus disponible, un produit d'une valeur similaire ou supérieure fera lieu de replacement. Ceci est votre garantie exclusive.

Cette garantie est valide pour l'acheteur au détail d'origine à partir de la date d'achat au détail initiale et n'est pas transférable. Gardez le reçu de vente d'origine. Une preuve d'achat est requise pour obtenir l'application de la garantie. Les concessionnaires, les centres de réparation Sunbeam ou les magasins au détail vendant des produits Sunbeam n'ont pas le droit d'altérer, modifier ou de quelconque façon changer les termes et conditions de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni les dégâts provenant d'un des suivants: mauvaise ou négligente utilisation du produit, emploi sur un mauvais courant ou une mauvaise tension, utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, démontage, réparation ou modification par quiconque autre que Sunbeam ou un centre de réparation Sunbeam agréé. de plus, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure, tels qu'incendies, inondations, ouragans et tornades.

Quelles Sont les Limites de Responsabilité de Sunbeam ?

Sunbeam ne sera pas responsable des dégâts secondaires ou conséquents provoqués par la rupture de toute garantie ou condition exprimée, tacite ou statutaire.

Dans la mesure des lois applicables, toute garantie ou condition tacite d'aptitude à être vendu ou utilisé dans un but particulier est limitée en durée à la durée de la garantie ci-dessus.

Sunbeam rejette toute autre garantie, condition ou représentation exprimée, tacite, statutaire ou autre.

Sunbeam ne sera pas responsable des dégâts, quel qu'en soit la sorte, résultant de l'achat, de l'utilisation, de l'abus du ou de l'incapacité à utiliser le produit y compris les dégâts secondaires, spéciaux, conséquents ou similaires ; ni des pertes de revenus ; ni de toute rupture de contrat, fondamentale ou autre ; ni de toute plainte portée contre l'acheteur par toute autre partie.

Quelques provinces, états ou juridictions ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dégâts secondaires ou conséquents ni les limitations sur la durée de garantie tacite, donc il se peut que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous.

Cette garantie vous donne des droits légaux précis et il se peut que vous ayez aussi d'autres droits qui varient d'une province, d'un état ou d'une juridiction à l'autre.

Comment Obtenir une Réparation Sous Garantie ?

Aux États-Unis –

Pour toute question au sujet de cette garantie ou si vous désirez obtenir une réparation sous garantie, veuillez appeler le 1.800.334.0759 et l'adresse d'un centre de réparation convenable vous sera fournie.

Au Canada –

Pour toute question au sujet de cette garantie ou si vous désirez obtenir une réparation sous garantie, veuillez appeler le 1.800.667.8623 et l'adresse d'un centre de réparation convenable vous sera fournie.

Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc., sise à Boca Raton, Florida 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited, située à 5975 Falbourne Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

NE RETOURNEZ CE PRODUIT NI À L'UNE DES ADRESSES NI AU LIEU D'ACHAT.